

ROSSOJBLEO®

DOC Sicilia Rosso.

DATI TECNICI



Qualifica:

DOC Sicilia Rosso

Zona di produzione:

Chiaramonte Gulfi (Ragusa) - Monti Iblei.

Vigna:

per la produzione del Rossojbleo vengono utilizzate diverse vigne dislocate in agro di Chiaramonte Gulfi e Ragoletti.

Conduzione vigneto:

biologico, non irrigato

Altitudine:

450 mt. slm.

Clima:

temperato mediterraneo

Terreno:

calcereo argilloso.

Vitigni:

Nero d'Avola 100%, coltivato ad alberello portato su spalliera. Il Nero d'Avola, prende il nome da Avola, comune vicino Pachino in provincia di Siracusa (limitrofa a quella ragusana), in cui diversi secoli fa è stato selezionato dai viticoltori della zona.

Densità di impianto:

8.000 viti/ha

Resa per Ha:

80 q.li

Vinificazione:

Le uve, vendemmiate dopo la metà di settembre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione a temperatura controllata.

Affinamento:

Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, il vino viene imbottigliato ed immesso in commercio dopo qualche mese di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Odore: tipico, di frutta rossa.

Sapore: armonico, fragrante, giustamente fresco.

Temperatura di servizio: 16°C.

Abbinamenti gastronomici: si abbina ottimamente con i primi piatti, carni bianche e pesce.

Modo di conservazione: bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.

Consumo: e' un vino pronto, da bere giovane, non impegnativo, atto ad evolversi, per alcuni anni in bottiglia.